



Serbuk minuman rasa jeruk

Berdasarkan usulan dari Departemen Perindustrian
Standar ini disetujui oleh Dewan Standardisasi Nasional
menjadi Standar Nasional Indonesia dengan nomor :

SNI 01 - 3722 - 1995

Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	1
4 Syarat mutu	2
5 Cara pengambilan contoh	3
6 Cara uji	3
7 Cara pengemasan	7
8 Syarat penandaan	7



Serbuk minuman rasa jeruk

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan serbuk minuman rasa jeruk.

2 Acuan

Standar ini mengacu kepada :

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan.*

SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman.*

SNI 01-2892-1992, *Cara uji gula.*

SNI 01-2893-1992, *Cara uji pemanis buatan.*

SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet.*

SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam.*

SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba.*

SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan.*

3 Definisi

Serbuk minuman rasa jeruk adalah produk yang merupakan campuran tepung gula pasir dengan cita rasa jeruk (alami, identik alami, tiruan) dan bahan tambahan makanan lainnya yang diizinkan.

4 Syarat mutu

Tabel 1
Syarat mutu serbuk minuman rasa jeruk

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan :		
1.1	Warna	-	normal
1.2	Cita rasa	-	normal
2	Air	% b/b	maks. 0,5
3	bagian yang tidak larut dalam air	% b/b	maks. 0,1
4	Gula jumlah (dihitung sebagai sakarosa)	% b/b	min. 78
5	Vitamin C	mg/100 g	min. 300
6	Bahan tambahan makanan		tidak boleh ada
6.1	Pemanis buatan		Sesuai SNI 01-0222-1995
6.2	Pewarna tambahan		Sesuai SNI 01-0222-1995
6.3	Pengawet		
7	Kehalusan		
7.1	Lolos ayakan 100 mesh (No. 100)	%	maks. 15
7.2	Lolos ayakan 20 mesh (No. 20)	%	100
8	Cemaran logam :		
8.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 0,2
8.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 2,0
8.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 5,0
8.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40
9	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 0,1
10	Cemaran mikroba :		
10.1	Angka lempeng total	koloni/ml	maks. 3×10^3
10.2	Bakteri coliform	APM/ml	< 3

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

6 Cara uji

6.1 Keadaan

6.1.1 Warna

Cara uji warna sesuai dengan SNI 01-2895-1992, *Cara uji pewarna makanan tambahan*.

6.1.2 Cita rasa (flavor)

Uji cita rasa dilakukan dengan cara organoleptik. Hasil uji harus sesuai dengan label. Sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

6.2 Air

Cara uji air sesuai SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

6.3 Bagian yang tak larut dalam air.

Cara uji bagian yang tak larut dalam air sesuai SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 13.

6.4 Gula jumlah sebagai sakarosa

Cara uji jumlah gula sebagai sakarosa sesuai SNI 01-2892-1992, *Cara uji gula*, butir 3.1.

6.5 Vitamin C.

6.5.1 Prinsip

Zat pewarna (2,6 DPCl) yang biru dalam larutan alkali dan merah dalam larutan asam dapat direduksi oleh asam askorbat menjadi tidak berwarna. Reaksi berjalan secara kuantitatif dan spesifik untuk larutan asam askorbat pada pH 1,0 - 3,5.

6.5.2 Peralatan

- Piala gelas
- Erlenmeyer
- Buret
- Pipet
- Neraca analitik
- Labu ukur
- Corong
- Kertas saring

6.5.3 Pereaksi

- Larutan asam metafosfat HPO_3 6 %.
Larutan 60 gram HPO_3 dan 1,8 gram disodium ethylene diamine tetra asetat dalam 9000 ml air tanpa pemanasan, encerkan sampai 1 liter dan simpan dalam Lemari es (larutan tidak boleh disimpan lebih dari 1 minggu).
- Larutan metafosat 3 %
Encerkan 500 ml larutan metafosfat 6 % dan jadikan 1 liter dalam labu ukur dengan air suling.
- Larutan asam askorbat
Larutkan 100 mg asam askorbat dalam labu ukur 100 ml dan tepatkan sampai tanda tera dengan larutan HPO_3 3 %. Karena larutan standar tidak stabil maka harus segera dipakai warna menstandarisir.

- Larutan 2,6 Dichlorophenol 0,025 %.

Larutkan 50 mg 2,6 Dichlorophenol-Indophenol dalam 100 ml air panas yang mengandung 42 mg NaHCO_3 , dinginkan dan encerkan dengan air 200 ml. Simpan dalam botol berwarna coklat dalam lemari es. Larutan tidak boleh lebih dari 1 minggu.

Setiap mau dipakai larutan harus distandardisasi sebagai berikut :

Pipet 5 ml larutan baku asam askorbat, tambahkan 5 ml larutan HPO_3 3 %. Titrasasi dengan larutan 2,6 Dichlorophenol Indophenol sampai warna pink, merah jingga setelah 15 sekon.

6.5.5 Prosedur

- 1) Campurkan 200-300 gram contoh dengan larutan HPO_3 3 % dalam berat sama (1 : 1), kemudian aduk sampai rata.
- 2) Timbang 10-30 gram campuran ke dalam labu ukur 100 ml, encerkan dengan larutan HPO_3 3 % sampai tanda garis. Larutan tersebut di atas disaring, 10 ml saringan pertama dibuang. 10 ml pipet masukkan dalam erlenmeyer dan titrasi dengan larutan 2,6 Dichlorophenol Indophenol yang telah dibakukan sampai warna pink selama 15 sekon.

Perhitungan :

$$\frac{V \times T}{W} \times 100 \text{ mg askorbat per 100 g contoh}$$

dimana :

V = ml larutan zat warna yang dipakai titrasi

T = Asam askorbat equivalent zat warna

W = gram contoh larutan yang dititar.

Contoh perhitungan :

300 g contoh, 300 g asam untuk diekstraksi.

30 g campuran contoh dan asam diencerkan sampai 100 ml, 10 ml saringan untuk dianalisis, 3 ml zat warna yang dipakai untuk titrasi (V), 0,125 mg zat warna (T).

$$W = \frac{300}{600} \times \frac{30}{100} \times 10 = 1,5 \text{ g}$$

maka dimasukkan ke rumus :

$$\frac{3 \times 0,125 \times 100}{1,5} = 25 \text{ mg asam askorbat dalam 100 g}$$

6.6 Bahan tambahan makanan

6.6.1 Pemanis buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai SNI 01-2893-1992, *Cara uji pemanis buatan*.

6.6.2 Pewarna tambahan makanan

Cara uji pewarna tambahan makanan sesuai SNI 01-2895-1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*, butir 2 (2.1.)

6.6.3 Pengawet makanan

Cara uji pengawet makanan sesuai SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan*, butir 2 (2.1.).

6.7 Kehalusan

Cara uji kehalusan sesuai SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 14.

6.8 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 2.

6.9 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 5.

6.10 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

7 Cara pengemasan

Serbuk minuman rasa jeruk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

8 Syarat penandaan

Sesuai dengan Undang-undang No. 23 tahun 1992, tentang Kesehatan.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id